

2013年10月12日(土曜日)のvestaに 弊社社長の記事が紹介されました。

 生きのびる食

救缶鳥プロジェクト

—安全でおいしいパンを世界にとどけよう—



救缶鳥プロジェクトとは、那須高原の老舗ベーカリー パン・アキモトが展開する、パンの缶詰の備蓄を通じて世界の飢餓救済活動に参加できるプロジェクトである。

パンの缶詰の誕生

話は1995年1月の阪神淡路大震災に遡る。被災地へ焼きたてパンを送ったが、賞味期限が短いため、多くは数日後に廃棄されてしまった。当時の災害備蓄食は乾パンに代表される「保存性重視」の食品であったが、高齢の方達には、その堅さや味気なさが不人気であった。被災者からの強い要望、「保存ができて美味しいパン」の開発は会社使命となり、約1年後にパンの缶詰は完成した。売れ行きは思わしくなかったが、2004年10月に起きた中越地震において状況は一変した。パンの缶詰が被災地の避難所や復旧現場で重宝されていることが全国報道され受注が殺到、パンの缶詰の真価が評価されたのである。

新たな課題と機会

その後、災害備蓄食としての取扱いは拡大するが、賞味期限が到来するとそれらが「ゴミ化する」問題がおきた。気持ちをこめて作ったパンがまたしても廃棄される——パン職人としては悔しさとやり切れない気持ちでいっぱいであった。

そんな折、スマトラ沖大震災が発生し、現地の知人から「売れ残ったパンの缶詰でも良いので寄付してほしい」との緊急要請を受けた。一瞬戸惑ったが、賞味期限が近く廃棄予定の製品を回収しスリランカに送った。廃棄される運命の備蓄品をその賞味期限前に回収利用できれば新しい価値が生み出せるかもしれない、捨てられるかもしれないパンが中古でも有効に利用されるパンになるかもしれない——新たな発想との出会いであった。

食品のリユースシステム

従来、中古食品を別の場所・別の人のために利用するリユースの仕組みはなかったと思う。賞味期限・安全性、物流などハードルは高かったが、被災地で活用されてきた実績と、多くの人々からよせられる感謝の言葉に後押しされ、廃棄見込みのパンの有効利用システムの構築が始まった。賞味期限3年のパンの缶詰を2年経過時点で下取り回収し、期限内に世界の飢餓地域へ無償提供する仕組みは、「パン・アキモト単独で行なうのは困難なため、物流業者(ヤマト)と海外飢餓対策のNGO(日本国際飢餓対策機構)の連携で進められた。仕組みへの参画者は裾野を広げ、最終的には個人や小団体も参加できるに至った。世界を救う缶が鳥のように飛んでほしいとの意味合いこめた「救缶鳥プロジェクト」の完成であった。今後は、「備蓄しながら社会貢献」、「ゴミの出ない環境備蓄食」として、教育機関、企業、自治体等さまざまな分野へ参画をよびかけていく。スペースシャトルへの搭載も実現し、在カリフォルニアのNASAが認めた「救缶鳥」は、同地および他地区において近く事業展開の予定だ。進化するパンの缶詰「救缶鳥プロジェクト」の進展は必然であったのかもしれない。

Profile

秋元 義彦

(あきもと よしひこ)

株式会社パン・アキモト代表取締役 1953年生まれ 栃木県出身
日本経済新聞社社長賞、安藤百福賞「発明発見奨励賞」、第9回企業フィランソピー
大賞特別賞など受賞多数

2013 AUTUMN
No.92

食文化誌 vesta

生きのびる食

責任編集 小山 修三

公益財団法人 味の素食文化センター

